

ATTIVITA' DI PANIFICAZIONE

DESCRIZIONE

Descrizione dell'attività

Ai fini della L.R. 6 maggio 2011, n. 18 e ai sensi dell'articolo 4 del D.L. 4/7/2006, n. 223, l'attività di panificazione consiste nell'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale, con l'esclusione della semplice doratura, rifinitura o solo cottura di un prodotto surgelato o semilavorato da altra impresa.

E' riservata alle imprese che svolgono l'attività di panificazione la denominazione di panificio.

Il panificio può svolgere anche:

- a) attività di produzione e vendita di prodotti da forno, di impasti e di prodotti semilavorati refrigerati, congelati o surgelati;
- b) attività di vendita di prodotti di propria produzione per il consumo immediato, utilizzando locali e gli arredi dell'azienda, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle vigenti norme igienico sanitarie.

Per ciascuna unità locale deve essere nominato un responsabile dell'attività produttiva, che assicura l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro e la qualità del prodotto finito.

Requisiti per l'esercizio dell'attività (moralì e professionali)

Il titolare dell'impresa o il legale rappresentante della società e tutti i soggetti di cui all'articolo 85 del D.Lgs. n. 159/2011, non devono essere incorsi in una delle cause di divieto, decadenza o sospensione previste dall'articolo 67 del medesimo decreto (antimafia).

I panificatori in attività al 13/05/2011 (data della pubblicazione della L.R. n. 18/2011) che hanno comunicato il nominativo del responsabile dell'attività produttiva al SUAP entro 90 giorni dalla pubblicazione della legge (cioè entro il 12/08/2011) dovevano svolgere un minimo di 20 (venti) ore di aggiornamento professionale entro il 12/08/2016.

I panificatori in attività al 13/05/2011, che hanno comunicato il nominativo del responsabile allo SUAP entro il 12/08/2011 e che rientrano nel requisito del percorso formativo ridotto (art. 6 comma 4 L.R. 18/2011, vale a dire negli ultimi cinque anni antecedenti attività di panificazione, da minimo tredici mesi a tre anni anche non consecutivi nei tre anni), dovevano svolgere un corso di formazione abbreviato della durata di 86 (ottantasei) ore entro il 20/11/2014 (con i contenuti definiti dall'allegato B delle "Schede descrittive dei percorsi relativi all'attività di panificazione"). Da tale data, con cadenza quinquennale, sono obbligatorie attività di aggiornamento professionale della durata minima di 20 (venti) ore.

I panificatori in attività al 13/05/2011, che hanno comunicato il nominativo del responsabile allo SUAP entro il 12/08/2011 e che NON rientrano nel requisito del percorso formativo ridotto, dovevano svolgere un corso di formazione della durata di 300 (trecento) ore entro il 20/11/2014 (con i contenuti definiti dall'allegato A delle "Schede descrittive dei percorsi relativi all'attività di panificazione"). Da tale data, con cadenza quinquennale, sono obbligatorie attività di aggiornamento professionale della durata minima di venti ore.

Per i panificatori che hanno iniziato l'attività dopo il 13/05/2011 i tempi della formazione decorrono dal 20/11/2013 (data della pubblicazione dei percorsi) e dovevano svolgere la formazione entro il 20/05/2014. Da tale data, con cadenza quinquennale, sono obbligatorie attività di aggiornamento professionale della durata minima di venti ore.

Non sono tenuti alla frequenza del corso di formazione, ma restano comunque obbligati all'aggiornamento professionale della durata minima di 20 (venti) ore nel quinquennio, i responsabili dell'attività produttiva che risultano in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- diploma di istruzione secondaria superiore tecnico professionale di durata quinquennale in materie di panificazione;
- diploma di qualifica di istruzione professionale in materie attinenti l'attività di panificazione conseguito nel sistema d'istruzione professionale, integrato da un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore;
- attestato di qualifica attinente l'attività di panificazione conseguito a seguito di un corso di formazione professionale, integrato da un periodo di attività lavorativa di panificazione della durata di almeno un anno svolta presso imprese del settore;
- aver prestato attività lavorativa, per un periodo non inferiore a tre anni nell'ultimo quinquennio, relativa all'attività di panificazione presso imprese del settore, in qualità di titolare o di socio lavoratore, anche di cooperativa, di dipendente o di collaboratore familiare addetto alla panificazione. Tale attività deve essere accertata presso l'Istituto nazionale di previdenza sociale (INPS), l'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL), il centro per l'impiego o la CCIAA competenti per territorio;
- qualifica professionale ai fini contrattuali conseguita a seguito del rapporto di apprendistato.

Con sentenza n. 108/2012 la Consulta ha dichiarato non fondata la questione di legittimità costituzionale degli articoli della L.R. n. 81/2011 sui requisiti professionali e l'obbligo di aggiornamento quinquennale, riconoscendo la competenza legislativa residuale delle regioni in materia di formazione professionale, al fine di:

- assicurare una formazione professionale costante nell'interesse del lavoratore;
- garantire la tutela di interessi connessi all'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza sul luogo di lavoro.

Requisiti soggettivi per i cittadini stranieri

Per i soli cittadini non UE, possesso di un permesso di soggiorno, in corso di validità, che consenta l'esercizio di lavoro autonomo e subordinato in Italia, secondo le vigenti normative.

Requisiti del locale dove si svolge l'attività

- Disponibilità di un locale a destinazione d'uso artigianale / industriale e comunque conforme alla normativa urbanistica ed edilizia;
- Possesso dei requisiti strutturali ed igienico-edilizi previsti dalle vigenti disposizioni e norme regolamentari in materia di edilizia, di urbanistica, di sicurezza e di destinazione d'uso, in conformità ai titoli edilizi esistenti.

Come si avvia l'attività

Per l'avvio, il trasferimento e la trasformazione dell'attività di panificazione si applica il regime della SCIA UNICA (Art. 19-bis, comma 2 della Legge n. 241/1990), SCIA+altre segnalazioni, comunicazioni e notifiche (esempio: SCIA per l'attività di panificazione - Notifica igienico sanitaria Reg. (CE) n. 852/2004 - SCIA per l'installazione insegna di esercizio – SCIA di prevenzione incendi) o SCIA CONDIZIONATA (Articolo 19-bis, comma 3 della legge n. 241/1990), SCIA+richiesta di autorizzazione, altre segnalazioni, comunicazioni e notifiche (esempio: SCIA per l'attività di panificazione - Richiesta di autorizzazione a carattere generale alle emissioni in atmosfera (non in AUA) – Richiesta di AUA – Notifica igienico sanitaria Reg. (CE) n. 852/2004 – SCIA di prevenzione incendi).

La SCIA UNICA / SCIA CONDIZIONATA deve essere presentata allo SUAP in modalità telematica utilizzando il Sistema Telematico di Accettazione Regionale (STAR), accessibile dal sito internet del comune www.citymonte.it / *SUAP ONLINE* / *Accedi a STAR*, selezionando il codice attività **10.71R – Produzione di prodotti di panetteria (panificazione)**, l'intervento "AVVIO" o "MODIFICA" e gli endoprocedimenti necessari.

La SCIA UNICA o SCIA CONDIZIONATA, oltre che dalla SCIA per l'attività di panificazione a seconda dei casi può essere composta da uno o più endoprocedimenti, dando luogo ad una concentrazione di regimi:

AD COM 05 – SCIA per insegna di esercizio

AD COM 06 – Autorizzazione per insegna di esercizio

ASL 90 – IG SAN Notifica ai fini della registrazione (Articolo 6 Reg. (CE) n. 852/2004

AMB. 5.1 – Autorizzazione a carattere generale alle emissioni in atmosfera art. 272 D.Lgs. n. 152/2006 (se non in AUA)

AMB. 10.1 – AUA

VVF 2 – SCIA prevenzione incendi

Ai quali dovranno essere allegate le richieste / SCIA / comunicazioni relative, unitamente alla documentazione in esse indicate.

Comunicazione del responsabile dell'attività produttiva alla Camera di Commercio

Lo Sportello Unico per le Attività Produttive provvederà a comunicare per via telematica il nominativo del responsabile dell'attività produttiva alla locale Camera di Commercio, ai fini dell'annotazione nel Registro delle Imprese.

Tempi di attesa

Nel caso di SCIA UNICA l'attività può essere iniziata immediatamente. Entro 60 giorni, se venga accertata la carenza dei requisiti e presupposti richiesti per lo svolgimento dell'attività, l'autorità competente può sospendere o vietarne la prosecuzione o richiedere all'interessato di conformarla alla normativa vigente.

Nel caso di SCIA CONDIZIONATA, l'attività non può essere avviata immediatamente, bensì solo dopo aver ottenuto il rilascio dell'autorizzazione o atto di assenso.

PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Articolo 4 D.L. 4 agosto 2006, n. 248;
- L.R. 6 maggio 2011, n. 18;
- Decreto 1 ottobre 2018, n. 131;
- Regolamento (CE) n. 852/2004;
- D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151;
- D.Lgs. 25 novembre 2016, n. 222.